भा.कृ.अनु.प -सीफेट और मधुमक्खी पालक श्री जसवीर सिंह, बठिंडा, पंजाब के बीच शहद प्रसंस्करण इकाई को सौंपने के लिए एम.ओ.यू पर हस्ताक्षर किए गए

शहद उच्च मूल्य वाला खाद्य उत्पाद है, जिसकी दुनिया भर में बहुत मांग है। हाल के वर्षों में, चीनी के उपभोग से आए दुष्प्रभावों की भारी वृद्धि ने ग्रामीण और शहरी क्षेत्रों में शहद की मांग को बढ़ा दिया है। पारंपरिक तरीकों से शहद का प्रसंस्करण बहुत समय लेने वाली, श्रमसाध्य तकनीक है और इसका शहद की गुणवत्ता पर भी सीधा प्रभाव पड़ता है। इसलिए, मधुमक्खी पालकों के बीच आधुनिक शहद प्रसंस्करण तकनीक दिन-बर-दिन बढ़ती जा रही है और इसमें बहुत उज्ज्वल क्षमता है। इस संबंध में, सीफेट का फार्मर फर्स्ट प्रोजेक्ट (एफ.एफ.पी), शहद प्रसंस्करण में जागरूकता, आय और रोजगार के अवसरों को बढ़ाने के विषय पर काम कर रहा है। पंजाब राज्य में एक जिला-एक उत्पाद (ओ.डी.ओ.पी) योजना के तहत बठिंडा जिले को शहद उत्पादन के लिए चुना गया है। इसलिए, एफ.एफ.पी टीम द्वारा गाँव बांडी, बठिंडा, पंजाब में 20 मधुमक्खी पालकों का एक किसान-हित समूह (फार्मर इंटरेस्ट ग्रुप) बनाया गया है। इन्होनें शहद प्रसंस्करण पर तकनीकी मार्गदर्शन और सहायता के लिए भा.कृ.अनु.प-सीफेट से संपर्क किया। एफ.एफ.पी टीम ने आधुनिक शहद प्रसंस्करण और पैकेजिंग पर प्रशिक्षण दिया और खुदरा/थोक बाजार में प्रसंस्कृत शहद के विपणन पर इनका मार्गदर्शन किया। भा.कृ.अनु.प-सीफेट और मधुमक्खी पालक श्री जसवीर सिंह, बठिंडा, पंजाब के बीच शहद प्रसंस्करण इकाई (क्षमता: 25-30 किग्रा/बैच) सौंपने के लिए एक एम.ओ.यू पर भी हस्ताक्षर किए गए। डॉ. संदीप मान (पी.आई, एफ.एफ.पी), डॉ. राहुल के. अनुराग (को-पी.आई, एफ.एफ.पी), डॉ. रेणु बालाकृष्णन (को-पी.आई, एफ.एफ.पी) और श्री सचिन मित्तल (एस.आर.एफ, एफ.एफ.पी) ने मधुमक्खी पालक को एम.ओ.यू का प्रमाण पत्र प्रदान किया। डॉ. संदीप मान ने समूह को आश्वासन दिया कि इस शहद प्रसंस्करण केंद्र की स्थापना के लिए हर संभव मदद और मार्गदर्शन दिया जाएगा।

Honey Processing Plant
HONEY